

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 14413

1 juni

2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BOB Montes de Toledo

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 147 van 5 mei 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 5 juli 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 147/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag ([1]).

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN WIJZIGING OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 53, LID 2, EERSTE ALINEA, VAN VERORDENING (EU) Nr. 1151/2012

„MONTES DE TOLEDO”
EU-nummer: ES-PDO-0205-01270 – 29.10.2014
BOB (X) BGA ( )

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

FUNDACIÓN C.R.D.O. „MONTES DE TOLEDO”
C/Alférez Provisional, 3
45001 Toledo
ESPAÑA
Tel. +34 925257402
Fax +34 925257402
E-mail: domt@domontesdetoledo.com
Internet: www.domontesdetoledo.com

2. Lidstaat of derde land

Spanje

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging bertekking heeft

– ☐ Naam van het product
– ☒ Beschrijving van het product
– ☐ Geografisch gebied
– ☒ Bewijs van oorsprong
– ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product



–

☐ Verband

–

☒ Etikettering

–

☒ Overige (nationale voorschriften, controleorgaan)

4. Aard van de wijziging(en)

–

☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

–

☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijzigingen

Productbeschrijving

Olijven

Het volgende wordt geschrapt:
„Rijpheidsindex (enkel bemonstering aan de boom): tussen 3 en 5 (ontwikkeld door het Estación de Olivicultura y Elaiotecnia, finca „Venta del Llano”, Mengíbar, Jaén)”.
De volgende zin wordt toegevoegd:
„Voor de productie van de olijfolie met de BOB „Montes de Toledo” wordt enkel gebruikgemaakt van olijven van de variëteit Cornicabra die vers en gezond zijn en een optimale rijpheid hebben bereikt.”.
Het doel van deze wijziging is de vereisten aan te passen aan de veranderingen in productietechnieken waardoor oliën in grote hoeveelheden kunnen worden geproduceerd met olijven in verschillende rijpheidsfasen, terwijl ook de voornaamste onderscheidende eigenschap van deze oorsprongsbenaming wordt benadrukt, namelijk het feit dat de olie uitsluitend wordt geproduceerd op basis van Cornicabra-olijven.

Olie

De volgende zin wordt geschrapt:
„De olie met de oorsprongsbenaming „Montes de Toledo” wordt gekenmerkt door een hoog oliezuurgehalte en een laag linolzuurgehalte. De olie heeft een hoog gehalte aan totale polyfenolen waardoor ze een uitstekende stabiliteit heeft, een kwaliteit waarvoor ze in de handel opgemerkt en gewaardeerd wordt.”.
Deze zin wordt geschrapt omdat de vermelde kenmerken reeds worden beschreven in het deel over het specifieke karakter van het product en omdat dit geen restrictieve voorwaarde is maar slechts een algemene beschrijving. Hoewel de invloed van de variëteit en het geografische gebied inderdaad wordt weerspiegeld in de beschreven samenstelling, kan de inhoud van de vermelde stoffen variëren naargelang de agroklimatologische omstandigheden van afzonderlijke kweekjaren zonder dat de authentieke aard van de olie verloren gaat.

Zuurgraad

De maximumwaarde moet worden veranderd van 0,7 naar 0,5 °.
Verbeteringen in de productiemethoden en -procedés sinds de opstelling van het oorspronkelijke document (in 1998) hebben ertoe geleid dat de grenswaarde kan worden verlaagd om de consumenten een beschermd product van betere kwaliteit te kunnen bieden.

UV-absorptiecoëfficiënt K 270

De maximumwaarde wordt verhoogd van 0,15 naar 0,20.
Deze wijziging wordt doorgevoerd omdat is gebleken dat de waarde voor deze parameter in de oliën van groene Cornicabra-olijven van nature hoger ligt dan 0,15. Daardoor zouden oliën worden uitgesloten die voldoen aan de vereisten voor de categorie extra olijfolie verkregen bij de eerste persing en die buitengewone organoleptische kenmerken met intense fruitigheid bezitten.
Volgens het artikel Influencia del índice de madurez de las aceitunas en la calidad de los aceites „cornicabra” de las campañas 1995/96 y 1996/97 (F. Aranda Palomo, M.D. Salvador Moya, G. Fregapane Quadri) daalt de extinctiecoëfficiënt K270, waarmee de carbonylverbindingen (aldehyden



en ketonen) in oliën kunnen worden gemeten, aanzienlijk naarmate de vrucht rijper wordt, hetgeen niet strookt met de drie resultaten van Gracía et al., 1996, voor oliën afkomstig van de variëteiten Arbequina, Blanqueta, Lechín, Villalonga en Verdial.
Met name Cornicabra-oliën op basis van olijven met een rijpheidsindex van 3,5 of minder kunnen worden uitgesloten van de hoogste categorie (extra olijfolie verkregen bij de eerste persing) omdat de voorgeschreven waarde wordt overschreden; tot een rijpheidsniveau van bijna 4 dalen die waarden immers niet onder 0,15.

Organoleptische beoordeling

De zin:
„Uit organoleptisch oogpunt geven de oliën van deze variëteit een volle smaak in de mond. De olie is fruitig en aromatisch en heeft tegelijk gemiddelde waarden voor bitterheid en scherpheid, met een zeer evenwichtig aroma, op voorwaarde dat de optimale rijpheid is bereikt (dr. Francis Gutiérrez, hoofd van het smaakpanel, Instituut voor Vetten en Oliën, Spaanse Nationale Onderzoeksraad (CSIC), Sevilla)."
wordt vervangen door:
„De oliën met de oorsprongsbenaming „Montes de Toledo" hebben gemiddelde tot intense waarden voor de positieve kenmerken fruitigheid, bitterheid en scherpheid.".
De wijziging wordt doorgevoerd omdat de vorige bewoording geen rekening hield met de vastgestelde drempelwaarden voor het gebruik van de term „intens" in Verordening (EG) nr. 640/2008 van de Commissie ([2]). Bij de opstelling van de vorige versie van het productdossier werden deze waarden beschouwd als „gemiddeld", aangezien er geen drempelwaarden voor de intensiteit van de eigenschappen waren vastgesteld om het verschil tussen „gemiddeld" en „intens" te maken. Deze drempelwaarden zijn geïntroduceerd met de bekendmaking van bovengenoemde verordening en het is gebleken dat de waarden voor bitterheid en scherpheid bij vele Cornicabra-oliën hoger liggen dan 6, waardoor deze eigenschappen als „intens" zouden worden beschreven. Dit stemt niet overeen met de vereisten zoals die momenteel zijn omschreven in het productdossier. Derhalve is het noodzakelijk om de vereisten aan te passen aan het karakteristieke profiel van de oliën „Montes de Toledo", waarvan de bitterheid en scherpheid schommelen tussen „gemiddeld" en „intens" al naargelang de timing van de oogst, de klimatologische omstandigheden tijdens het kweekjaar en de geografische ligging in de regio.

Bewijs van oorsprong

De zin:
„Ten eerste moeten de olijven afkomstig zijn van olijfgaarden die binnen het productiegebied liggen en zijn gecertificeerd, en waarvan is vastgesteld dat er enkel de toegestane variëteit wordt gekweekt."
wordt vervangen door:
„Ten eerste mogen de olijven uitsluitend afkomstig zijn van olijfgaarden die binnen het productiegebied liggen.".
De reden voor deze wijziging is dat de morfologische eigenschappen van Cornicabra-olijven voldoende onderscheidende elementen omvatten om de vereiste in verband met de variëteit te kunnen verifiëren bij aankomst op de oliemolen.
De zin:
„De olijvenkwekers moeten een overeenkomst sluiten met de toezichtsraad van de BOB „Montes de Toledo" (Fundación „Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montes de Toledo") waarin zij verklaren dat zij zullen voldoen aan de productievoorwaarden die in dit productdossier zijn vastgesteld."
wordt vervangen door:
„De producenten van het product moeten een overeenkomst sluiten met de toezichtsraad van de BOB „Montes de Toledo" (Fundación „Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montes de Toledo") waarin zij verklaren dat zij ervoor zullen zorgen dat de leveranciers van de in hun productie gebruikte olijven voldoen aan de productievoorwaarden die in dit productdossier zijn vastgesteld.".
Deze wijziging heeft tot doel het certificeringsproces van het product overeenkomstig de norm UNE-EN-ISO-IEC 17065 doeltreffender te maken door de noodzaak van een overeenkomst met elkeen van de duizenden olijvenkwekers in het gebied weg te nemen. De producenten zullen hun leveranciers controleren in het kader van hun traceerbaarheidssysteem en het controleorgaan zal de overeenkomstige conformiteitscontroles uitvoeren tijdens de regelmatige beoordelingen.
De volgende zinnen worden toegevoegd:
„De olie wordt binnen het afgebakende geografische gebied verpakt.
Op die manier kunnen de typische kenmerken van het product worden behouden, kunnen de controleorganen een totale controle op de productie uitoefenen en wordt verzekerd dat de eindbehandeling van het product aan de producenten wordt toevertrouwd. Zij weten immers het best hoe de olie tijdens het verpakkingsproces wordt beïnvloed door bepaalde factoren, zoals tijdstip en methode voor het decanteren van de olie, het gebruik van filters, diatomeeënaarde en cellulose en de verpakkings-

temperatuur, alsook door lage temperaturen en opslag. Daarmee wordt de kwaliteit van het product en tegelijk ook de traceerbaarheid van de oliën gewaarborgd.”.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Het gedeelte over de bodem waarin de olijfgaarden zijn aangeplant, wordt geschrapt omdat het louter een beschrijving geeft van de meest typische bodems van het gebied en geen restrictieve voorwaarden vaststelt die van invloed zijn op de kwaliteit en het specifieke karakter van het product.
De zin:
„De olijven worden op traditionele wijze uit de boom geslagen met stokken, geschud of met de hand geplukt. Er moet elk jaar een andere methode worden toegepast om schade aan de olijfbomen te beperken.”
wordt vervangen door:
„De olijven worden op traditionele wijze uit de boom geslagen met stokken, geschud of met de hand geplukt. Er moet elk jaar een andere methode worden toegepast om schade aan de olijfbomen te beperken.”.
De wijziging wordt aangebracht naar aanleiding van de veranderingen in de oogstmethoden die hebben plaatsgevonden sinds de opstelling van de registratieaanvraag. Dit betekent dat de methode niet van jaar tot jaar moet worden veranderd.
De zin:
„De aanhangwagen of container moet voor elke lading worden gereinigd met een hogedrukreiniger.”
wordt vervangen door:
„De aanhangwagen of container moet afdoende schoon worden gehouden.”.
Dit komt omdat de netheid moet worden gewaarborgd, ongeacht de toegepaste methode.
De zinnen:
„De gaarden moeten onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor de correcte catalogisering en sortering.
De gaarden moeten beschikken over systemen die de gescheiden lossing van de op de grond gevallen olijven en van de rechtstreeks van de boom geplukte olijven waarborgen teneinde vermenging te voorkomen en ervoor te zorgen dat olijven van verschillende kwaliteiten gescheiden worden verwerkt.”
worden vervangen door:
„De gaarden moeten onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor de correcte catalogisering en scheiding van de verschillende variëteiten en kwaliteiten.
De gaarden moeten over systemen beschikken die de gescheiden lossing van de op de grond gevallen olijven, van de rechtstreeks van de boom geplukte olijven en van andere variëteiten dan de uitsluitend toegestane variëteit waarborgen teneinde vermenging te voorkomen en ervoor te zorgen dat olijven van verschillende kwaliteiten gescheiden worden verwerkt.”.
De reden hiervoor is de noodzaak om ervoor te zorgen dat de uitsluitend toegestane variëteit gescheiden wordt verwerkt.
De volgende zin:
„Voorraadbakken en trechters moeten worden schoongemaakt met hogedrukreinigers alvorens de dagelijkse oogst wordt gelost en wanneer dat nodig wordt geacht.”
wordt vervangen door:
„Oliemolens moeten over een systeem beschikken voor de regelmatige reiniging van voorraadbakken en trechters.”.
De reden hiervoor is ervoor te zorgen dat er een dergelijk reinigingssysteem voorhanden is, ongeacht de toegepaste methode.
De volgende zin:
„Het water dat voor de reiniging en verwerking wordt gebruikt moet van sanitaire kwaliteit zijn en mag geen chloor of derivaten daarvan bevatten.”
wordt geschrapt omdat het betrekking heeft op een vereiste die is opgenomen in de geldende wetgeving.
De volgende zin:
„Talk mag enkel als technisch hulpmiddel worden gebruikt. In dat geval moeten de gebruikte hoeveelheden tussen 0,5% en 2,0% liggen.”
wordt geschrapt omdat talk het enige technische hulpmiddel is dat momenteel wettelijk is toegestaan om te worden gebruikt bij de extractie van olijfolie van eerste persing.
De volgende zinnen:
„Oliemolens moeten de geproduceerde oliën indelen volgens de hierboven beschreven fysisch-chemische en organoleptische kenmerken van de olie „Montes de Toledo”. Zij moeten hiertoe beschikken over of een beroep doen op geaccrediteerde technici en laboratoria.”
worden vervangen door:
„Oliemolens moeten de geproduceerde oliën indelen volgens de hierboven beschreven fysisch-chemische en organoleptische kenmerken van de olie „Montes de Toledo”. Zij moeten hiertoe beschikken over of een beroep doen op aangewezen technici en laboratoria.”.



De reden hiervoor is dat het niet van essentieel belang wordt geacht dat technici en/of laboratoria voor zelfcontrole geaccrediteerd zijn.
De volgende zinnen:
„Alle bezinktanks moeten een deksel hebben, kegelvormig zijn of een hellende platte bodem hebben zodat zij regelmatig kunnen leeglopen en worden gereinigd. Bezinktanks met een platte bodem mogen niet horizontaal liggen.”
worden vervangen door:
„Alle bezinktanks moeten een deksel hebben en zodanig zijn uitgevoerd dat zij regelmatig kunnen leeglopen en worden gereinigd.”.
De reden hiervoor is ervoor te zorgen dat de bezinktanks kunnen leeglopen en worden gereinigd, ongeacht de toegepaste methode.

Etikettering

De volgende zinnen:
„Op alle etiketten dient het logo van de benaming te staan, evenals de vermelding „Denominación de Origen Montes de Toledo”.
De verpakkingen waarin de olie met de beschermde oorsprongsbenaming in de handel wordt gebracht, moeten voorzien worden van een garantiezegel en van een voor- of achteretiket dat door de controle-instantie is genummerd en afgegeven en dat niet opnieuw kan worden gebruikt.”
worden vervangen door:
„Op alle etiketten dient het logo van de oorsprongsbenaming te staan, evenals de vermelding „Denominación de Origen Montes de Toledo” of „DOP Montes de Toledo”.
De verpakkingen waarin de beschermde olie in de handel wordt gebracht, moeten worden voorzien van een garantiezegel en een genummerd contra-etiket met het logo van de oorsprongsbenaming die door de controle-instantie zijn afgegeven en die niet opnieuw kunnen worden gebruikt.”

Nationale voorschriften

Dit deel wordt als volgt gewijzigd om het in overeenstemming te brengen met de geldende voorschriften:
- „– Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen;
- Orden de 9 de mayo de 1998 de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se dictan disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) no 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (publicatieblad van Castilla-La Mancha nr. 23 van 22 mei 1998);
- Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.”.

Overige (controleorgaan)

Dit deel komt als volgt te luiden en de lijst van de statuten van de controle-instantie wordt geschrapt aangezien deze niet relevant is voor het productdossier.
„De certificering van het product wordt uitgevoerd door de toezichtsraad (Consejo Regulador) van de BOB „Montes de Toledo”, een stichting zonder winstoogmerk waarvan het vermogen permanent wordt aangewend voor de verwezenlijking van haar doelstellingen en die door de Nationale Accreditatie-instantie (ENAC) is geaccrediteerd als zijnde in overeenstemming met de norm UNE-EN/ISO-IEC 17065.
De volgende website bevat bijgewerkte informatie over de gemachtigde controle-instanties voor de verificatie van de overeenstemming met dit productdossier:
http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/reg_op/buscar_reg_ent.htm
De huidige controle-instantie is:

Naam:	Fundación „Consejo Regulador de la Denominación de Origen de aceite Montes de Toledo”
Adres:	C/Alférez Provisional, 3 45001 Toledo ESPAÑA
Tel.	+34 925257402
Fax	+34 925257402
E-mail:	domt@domontesdetoledo.com

Dit controleorgaan is gemachtigd door de autonome gemeenschap Castilla-La Mancha en is geaccre-



diteerd door ENAC voor wat betreft de eisen die zijn vastgesteld in de norm UNE-EN 17065 (Eisen voor organisaties die producten certificeren).
Het controleorgaan moet de nodige maatregelen nemen om de overeenstemming met het productdossier te beoordelen overeenkomstig de vereisten van het certificeringssysteem voor het betrokken product.
Het moet voldoen aan de geldende normen en andere vereisten op het gebied van onder meer bemonstering, beproeving en inspectie, die de basis vormen van het certificeringssysteem dat in haar kwaliteitshandboek wordt toegepast.
Zijn specifieke functies omvatten:
– inspectie van monsters;
– overeenstemmingsbeoordeling van de kenmerken van het product zoals vastgesteld in het productdossier;
– controle van bewijsstukken betreffende de productie van de beschermde olijfolie.”

ENIG DOCUMENT

„MONTES DE TOLEDO”
EU-nummer: ES-PDO-0205-01270 – 29.10.2014
BOB (X) BGA ( )

1. Naam

„Montes de Toledo”

2. Lidstaat of derde land

Spanje

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.5. Oliën en vetten (boter, margarine, spijsolie, enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Extra olijfolie van eerste persing verkregen uit de vrucht van de olijfboom (*Olea Europea* L.) van de variëteit Cornicabra, door middel van mechanische procedés of andere fysieke methoden waarbij de olie geen wijziging ondergaat en de smaak, het aroma en de kenmerken van de gebruikte vrucht bewaard blijven.
Fysische, chemische en organoleptische kenmerken:
– zuurgraad: maximum 0,5 °,
– peroxidegetal: ten hoogste 15 meq O_2/kg,
– uv-absorptiecoëfficiënt K 270: ten hoogste 0,20,
– vochtgehalte: ten hoogste 0,1%,
– gehalte aan onzuiverheden: ten hoogste 0,1%,
– de kleur varieert van goudgeel tot intens groen, afhankelijk van de timing van de oogst en de geografische ligging binnen de regio,
– vanuit organoleptisch oogpunt zijn de oliën met de oorsprongsbenaming „Montes de Toledo” gemiddeld tot intens fruitig, bitter en scherp.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

–

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De olijven moeten worden gekweekt en de olie moet worden geproduceerd in het in punt 4 afgebakende gebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

– De olie moet worden opgeslagen in oliemolens en bij verpakkingsbedrijven die erkend zijn door de

toezichtsraad (Consejo Regulador) en die over geschikte installaties beschikken om optimale bewaring te garanderen.

- De verpakker moet over installaties beschikken waarmee hij oliën met een BOB afzonderlijk van andere oliën kan verpakken. Hij moet eveneens beschikken over goedgekeurde meetapparatuur voor de olie.
- De olie moet worden verpakt in glazen recipiënten, gecoate blikken, petflessen of recipiënten van geglazuurd aardewerk.
- Om de typische kenmerken van het product in alle fasen te behouden moet het verpakkingsproces binnen het afgebakende geografische gebied plaatsvinden. Op die manier kunnen de controle-instanties een totale controle op de productie uitoefenen. Het is ook met dat doel dat de eindbehandeling van het product aan de producenten van het gebied wordt toevertrouwd. Zij weten het best hoe de olie tijdens het verpakkingsproces reageert op bepaalde factoren, zoals tijdstip en methode voor het decanteren van de olie, het gebruik van filters, diatomeeënaarde en cellulose, de verpakkingstemperatuur, het gedrag van de olie bij lage temperaturen en de opslag. Zoals gezegd is het doel de typische kenmerken van het product te behouden.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Op alle etiketten dient het logo van de oorsprongsbenaming te staan en de vermelding „Denominación de Origen Montes de Toledo” of „DOP Montes de Toledo”.
De verpakkingen waarin deze olie in de handel wordt gebracht, moeten worden voorzien van een garantiezegel en een genummerd contra-etiket met het logo van de oorsprongsbenaming die door de controle-instantie zijn afgegeven en die niet opnieuw kunnen worden gebruikt.

4. Beknopte omschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied bevindt zich in de autonome gemeenschap Castilië-La Mancha en bestaat uit de regio’s in het zuidoosten van de provincie Toledo en in het noordoosten van de provincie Ciudad Real. De centrale as wordt gevormd door de bergketen Montes de Toledo. Het geografische productiegebied bestaat uit 128 gemeenten die tot de provincies Toledo en Ciudad Real behoren. Van deze gemeenten behoren er 106 tot de provincie Toledo en 22 tot de provincie Ciudad Real.
Gemeenten in de provincie Toledo:
Ajofrín, Alameda de la Sagra, Albarreal de Tajo, Alcaudete de la Jara, Aldeanueva de Barbarroya, Aldeanueva de San Bartolome, Almonacid de Toledo, Añover de Tajo, Arges, Bargas, Belvis de la Jara, Borox, Burguillos de Toledo, Burujón, Cabañas de la Sagra, Calera y Chozas, Campillo de la Jara, Cañumas, Carmena, Carpio de Tajo (El), Carranque, Casasbuenas, Cebolla, Cedillo del Condado, Cobeja, Chueca, Cobisa, Consuegra, Cuerva, Dosbarrios, Espinoso del Rey, Esquivias, Estrella (La), Gálvez, Guadamur, Guardia (La), Herencias (Las), Hontanar, Huerta de Valdecarábanos, Illescas, Layos, Lominchar, Madridejos, Magán, Malpica de Tajo, Manzaneque, Marjaliza, Mascaraque, Mata (La), Mazarambroz, Menasalbas, Mesegar, Mocejón, Mohedas de la Jara, Montearagón, Mora, Nambroca, Nava de Ricomalillo (La), Navahermosa, Navalmorales (Los), Navalucillos (Los), Noez, Numancia de la Sagra, Olías del Rey, Orgaz, Palomeque, Pantoja, Polán, Puebla de Montalban (La), Pueblanueva (La), Pulgar, Recas, Retamos, Robledo de Mazo, Romeral (El), San Bartolome de las Abiertas, San Martín de Montalbán, San Martín de Puso, San Pablo de los Montes, Santa Ana de Puso, Sesena, Sevillana de la Jara, Sonsaca, Talavera de la Reina, Tembleque, Toledo, Torrecilla de la Jara, Titanes, Turmequé, Utena, Urda, Ventas con Peña Aguilera (Las), Villa luenga de la Sagra, Villaminaya, Villamuelas, Villanueva de Bogas, Villarejo de Montalbán, Villaseca de la Sagra, Villasequilla de Yepes, El Viso de San Juan, Yébenes (Los), Yeles, Yepes, Yuncler, Yunclillos en Yuncos.
Gemeenten in de provincie Ciudad Real:
Alcoba, Anchuras, Arroba de los Montes, Cortijos (Los), El Robledo, Fernancaballero, Fontanarejo, Fuente el Fresno, Herencia, Horcajo de los Montes, Labores (Las), Luciana, Malagón, Navalpino, Navas de Estena, Picón, Piedrabuena, Porzuna, Puebla de Don Rodrigo, Puertolápice, Retuerta del Bullaque en Villarrubia de los Ojos.

5. Verband met het geografische gebied

De bodem- en klimaatgesteldheid van de bergketen Montes de Toledo en het werk van talrijke generaties olijvenkwekers hebben gezorgd voor een natuurlijke selectie van de Cornicabra als de beste aan het gebied aangepaste variëteit en de enige die gebruikt wordt voor de productie van de olie „Montes de Toledo”. Gezien het verband tussen de geologische kenmerken en die van de bodemgesteldheid, moet benadrukt worden hoe de vorming van over het algemeen weinig vruchtbare grond opnieuw zijn stempel heeft gedrukt op een gewas dat onder voortdurende druk staat. Deze omstandigheden hebben de natuurlijke selectie benadrukt en hebben gezorgd voor een differentiatie van het product. In combinatie met de bodem- en klimaatvoorwaarden van het gebied geeft de variëteit Cornicabra de olie zijn bijzondere fysisch-chemische eigenschappen (hoog oliezuurgehalte,



laag linolzuurgehalte en hoog gehalte aan polyfenolen) en zijn specifieke organoleptische kenmerken (volle smaak in de mond, fruitig en aromatisch en een gemiddelde tot intense bitterheid en scherpheid).

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening ([3]))
http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/20131204_PLIEGO_DOP_ACEITE_MONTES_TOLEDO.pdf